



**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

**Pandemia de COVID-19: Desafíos y  
oportunidades de los servicios oficiales de  
inocuidad de alimentos**

**ALEJANDRA DÍAZ**

Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e  
Inocuidad de Alimentos - IICA



IAAC



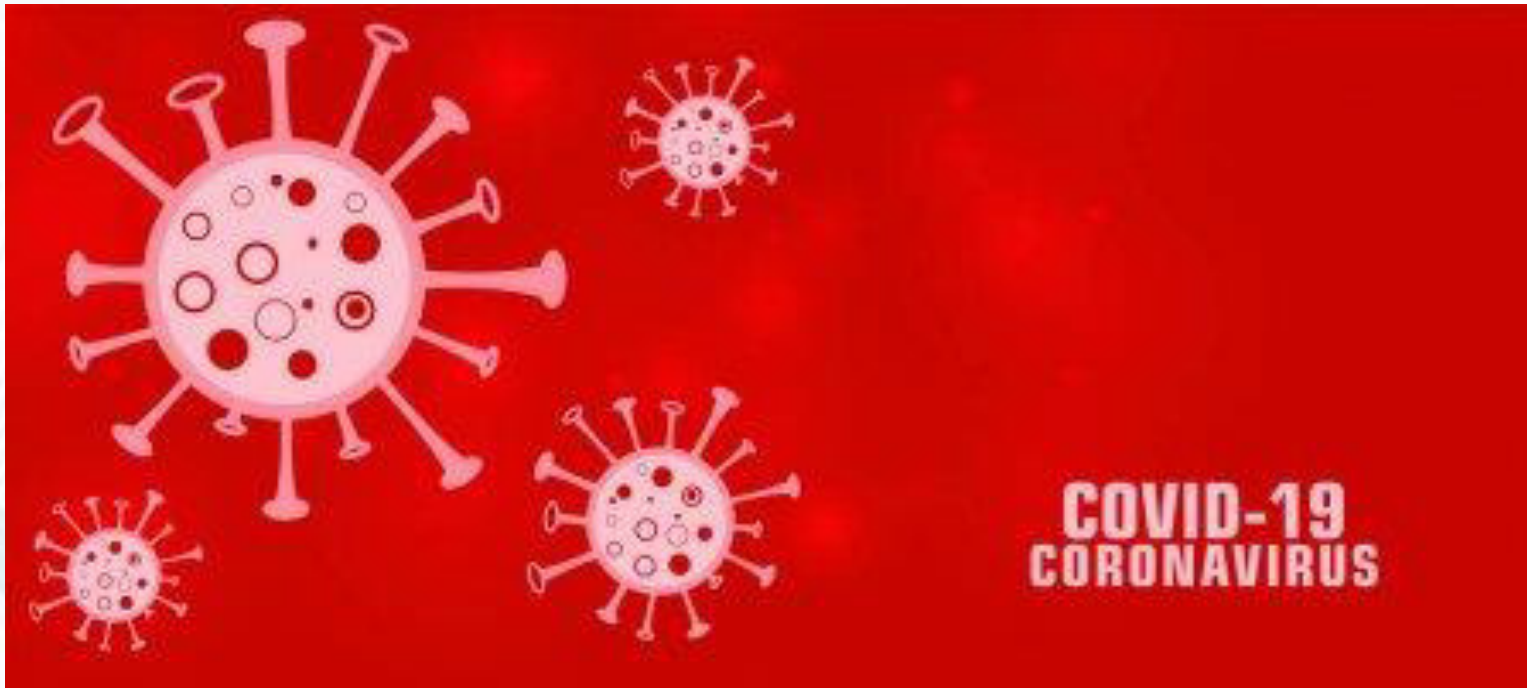
# Servicios oficiales de inocuidad de alimentos



- Acompañamiento en la producción y comercialización
- Suministro continuo de alimentos inocuos
- Seguridad alimentaria

# Servicios oficiales de inocuidad de alimentos

---



El SARS CoV-2 no se transmite por alimentos

# Servicios oficiales de inocuidad de alimentos

Diagnóstico y análisis  
Detección temprana  
Registro e inspección  
Vigilancia  
Asuntos emergentes  
Análisis de riesgo  
Innovación técnica

Capacidad Técnica

Capital humano y financiero

Talento humano  
Capacitación  
Profesionalización  
Financiamiento  
Estabilidad  
Fondos de contingencia  
Independencia técnica

Representación oficial  
Acreditación  
Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

Interacción Con el sector privado

Protección de la salud pública y acceso a mercados

Reglamentación  
Armonización  
Certificación  
Equivalencia  
Rastreabilidad  
Transparencia

# Pandemia COVID-19

Soluciones  
rápidas para  
adaptarse al  
nuevo contexto

D



Nuevas reglas  
de juego

C



Modificaciones  
en las prácticas  
de producción

B



Alteración de  
los procesos  
habituales

A



# Desafíos y oportunidades

---

Dificultades para la circulación y acceso del personal: atención a usuarios, a terreno para prácticas y verificaciones que constituyen rutinas necesarias

- Trabajo domiciliario
- Incorporación de nuevas tecnologías a la rutina diaria, como reuniones por medios virtuales y búsqueda de sistemas que reemplacen o minimicen los trámites y los papeles
- Extensión de las vigencias de certificaciones otorgadas

- Nuevos mecanismos de control / inspección / auditoría
- Mayor uso de TIC



<< News and posts

## GFSI Public Consultation Opportunity: Exploring Remote Audits

**April 28, 2020**

GFSI is delivering on their commitment to explore options in non-standard auditing as a result of COVID-19. Released as part of their initial position on March 16th, GFSI and the their Stakeholder Advisory Forum will be releasing GFSI Benchmarking Requirements to address the use of Information and Communication Technologies throughout the food safety auditing process.

# Desafíos y oportunidades

---

Necesidad de generación  
de protocolos

- Para proteger la salud de su personal mientras cumplen sus funciones
- Para proteger la salud de los trabajadores en la cadena alimentaria



# Nuevos desafíos en la cadena alimentaria

Enfoque: Una Salud



Gestión integrada de riesgos

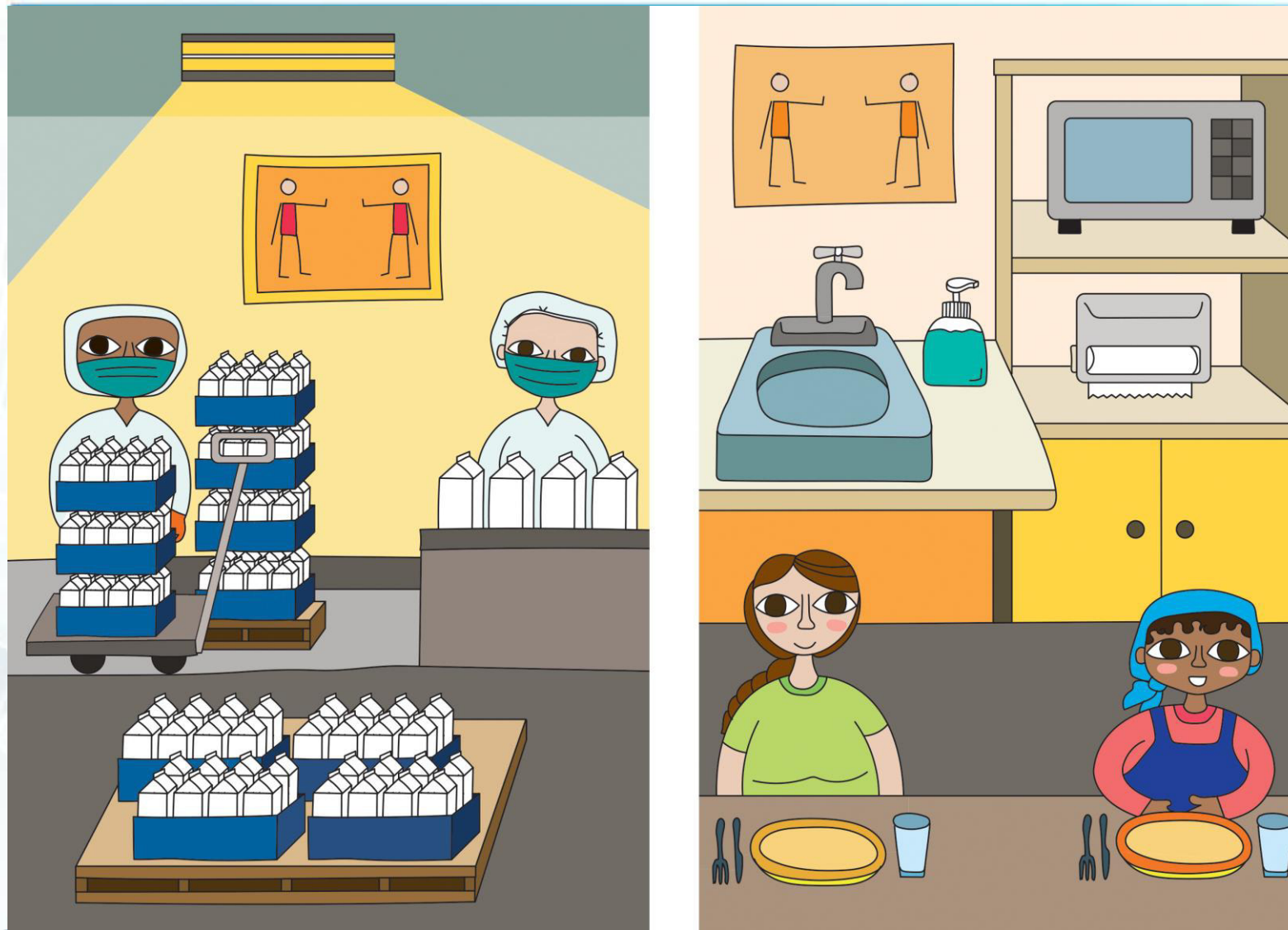
# Evaluación del riesgo de exposición de los trabajadores

---

## Dónde, cómo y a cuáles fuentes de SARS-CoV-2 podrían estar expuestos los trabajadores:

- El público en general, clientes y compañeros de trabajo; y
- Personas individuales o aquellas en un riesgo de infección particularmente alto
- Factores de riesgo no ocupacionales en el hogar y en ambientes comunitarios.
- Factores de riesgo individual de los trabajadores

# Gestión del riesgo



- Controles de ingeniería
- Controles administrativos
- Prácticas de trabajo seguras
- EPP



## Controles de ingeniería:

Aislar a los trabajadores de los riesgos relacionados con el trabajo.

Instalar filtros de aire

Aumentar los índices de ventilación en el ambiente de trabajo

Instalar barreras físicas, como cubiertas protectoras plásticas transparentes, etc.





## Controles administrativos:

Los controles administrativos requieren acción por parte del trabajador o empleador.

Alentar los trabajadores enfermos a que permanezcan en sus hogares

Minimizar el contacto entre los trabajadores, clientes y personas atendidas (comunicaciones virtuales y trabajo a distancia)

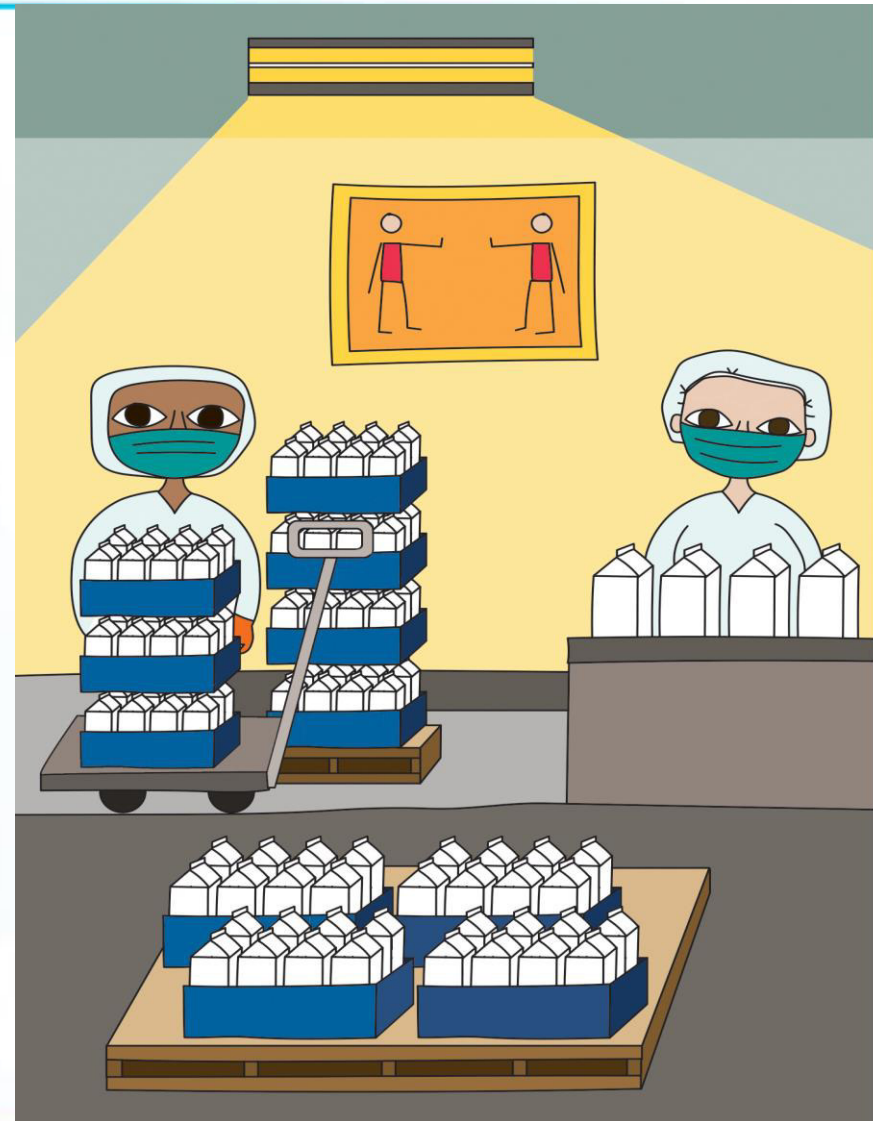
Establecer días alternos o turnos de trabajo adicionales que reduzcan el número total de trabajadores en una instalación.

Capacitación, comunicación



## Equipo de protección personal:

- Los controles de ingeniería y administrativos se consideran más efectivos para minimizar la exposición
- El uso correcto del EPP puede ayudar a prevenir algunas exposiciones, no debería tomar el lugar de otras estrategias de prevención.
- Guantes, gafas, escudos faciales y máscaras faciales, cuando sea pertinente

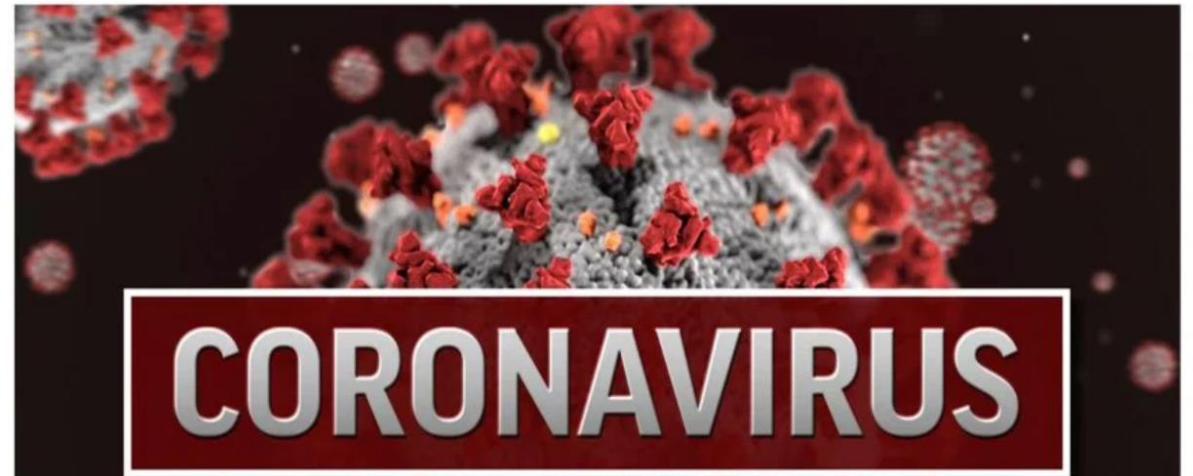


# Riesgo de la continuidad del negocio

- Cortes en el suministro de materias primas
- Ausentismo de los trabajadores
- Cierre temporal de operaciones
- Menos fuerza laboral
- Interrupción en las cadenas de suministro o retraso en las entregas
- Cambios en patrones de consumo

NEWS

**Kansas food plant shuts down for 2 weeks after workers contract coronavirus**



# Gestión del riesgo de continuidad

---

- Gestión de compras y proveedores de bienes y servicios
- Manejo del ausentismo
- Capacitación en múltiples áreas para continuar operaciones
- Mejora de operaciones
- Mantenimiento y actualización de las buenas prácticas y sistemas de gestión
- Innovación y adaptación a las nuevas condiciones
- **Plan de continuidad del negocio**
  - ISO 22301 Sistemas de gestión de continuidad del negocio. Requisitos



# Desafíos y oportunidades

Incertidumbre en cuanto a reglas de juego en el comercio internacional, en particular en aspectos normativos y logísticos

- Necesidad de generación de procedimientos para el cumplimiento de nuevas regulaciones  
*“...libre de COVID-19”*
- Adaptación de los procedimientos sanitarios a los inconvenientes logísticos del movimiento de productos (nacional, regional e internacional).
- Postergación de foros internacionales (Codex Alimentarius)



# Desafíos y oportunidades

- Nuevos negocios



**¿Cómo nos aseguramos de que estos alimentos se produzcan, envasen y transporten de forma segura directamente a los consumidores?**



# Desde la perspectiva del consumidor... crisis de confianza



EN VIVO



na World Politics Business Opinions Tech & Sci Culture Sports Travel Natur

#PANDEMIACOV19 #DESCONFINAMIENTO AMÉRICA LATINA EE.UU. Y CANADÁ FRANCIA EUROPA PROGRAMAS



Beijing's largest vegetable wholesale market, Xinfadi market, was shut down Saturday after six new domestic COVID-19 infections and 45 asymptomatic cases were reported and the novel coronavirus was detected on some of the sellers' equipment.

## Noruega desvincula su salmón del rebrote del virus en Pekín



Primera modificación: 17/06/2020 - 13:38 Última modificación: 17/06/2020 - 13:36



# Comunicación de riesgos

- El virus no se transmite por alimentos
- Reforzar las recomendaciones de la OMS y de las autoridades sanitarias
- Brindar orientaciones a lo largo de la cadena alimentaria
- Comunicar lo que se está haciendo para prevenir el contagio
- Medios:
  - Redes sociales
  - Pagina web



# Resumen

Más eficiente

Más digital

Nuevos  
enfoques

Coordinación  
interinstitucional

Alianza público-privado



Cuarentena



Post  
cuarentena



Rebote



Recuperación



Transformación



Mirar a  
largo plazo

**Transformación**



**INACAL**

Instituto Nacional  
de Calidad

Seminario Internacional Virtual  
**Día Mundial de la Acreditación**  
Asegurando la Inocuidad Alimentaria  
en Tiempos del COVID-19

Gracias  
[alejandra.diaz@iica.int](mailto:alejandra.diaz@iica.int)



IAAC

